REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXIV

TRENTE-TROISIÈME ANNÉE — 1926

(JANVIER A JUIN)

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXIV

TRENTE-TROISIÈME ANNÉE — 1926

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

1926

33e Année. — Tome LXIV N° 1645 Paris, 7 Janvier 1926

REVUE DE VITICULTURE

ETUDE DES PREOCCUPATIONS QUE DONNE LA CULTURE DES HYBRIDES PRODUCTEURS AUX VITICULTEURS : LEUR AVENIR

Jamais les hybrides producteurs n'auront retenu davantage l'attention des viticulteurs qu'en ces dernières années. Trop vantés par les uns, vilipendés par d'autres, le gros public n'y peut rien comprendre et l'agriculteur qui cherche à s'instruire en lisant les journaux viticoles ne pouvant se faire d'opinion, traite tous ceux qui écrivent de blagueurs.

J'ai entrepris depuis vingt-cinq ans, avec mon excellent et très regretté ami, de Malafosse, l'étude des hybrides ; tous mes rapports depuis cette époque témoignent de la réserve avec laquelle j'ai vanté ces nouveaux venus mais, si je me suis fait un devoir d'éviter toute réclame dans mes éloges, je tiens à être sincère et énergique dans mes appréciations par ailleurs plus ou moins flatteuses.

Quoique j'aie, au titre de viticulteur un assez grand nombre de brisques, cependant, il me reste encore cette fougue de néophyte qui ne sait pas paraphraser en diplomate qui veut ménager tous et chacun.

J'appelle un chat un chat et un hybride un plant qui mérite de retenir notre attention.

Je vais donc examiner ce que sont les hybrides et les services qu'ils peuvent nous rendre.

Tout d'abord, je reconnais que les hybrides constituent un danger parmi beaucoup d'autres d'ailleurs, qui menacent la viticulture ; sans doute, ils risquent de concourir à la surproduction et partant de favoriser l'avilissement des cours.

S'il en est ainsi, ayons le courage de l'avouer, cela fera peut-être réfléchir quelques viticulteurs qui plantent toujours, mais ne nous laissons pas aller à insinuer que l'hybride ne donne que de mauvais vins qui heurteront le goût du consommateur.

En ce faisant, loin d'enrayer la culture des hybrides, ces détracteurs leur font de la réclame, car il est intéressant de déguster ce qui l'on dit être mauvais pour apprécier ce goût discuté des dégustateurs et si l'on vient à boire quelques numéros choisis, et bien vinifiés, on ne tarde pas à se rendre compte

qu'il est certains vins d'hybrides réellement supérieurs à certains vins de viniféras.

Il est de mauvais hybrides comme par ailleurs il est de mauvais viniféras, il en est (et de toutes les variétés) dont on accentue encore les défauts par une mauvaise vinification ; que les uns et les autres soient abandonnés, nul plus que moi ne serait disposé à prendre les armes dans ce sens, mais que l'on mène une campagne contre tous les hybrides indistinctement, voilà ce que je ne saurais accepter sans protestation. Nous venons comme tous les ans d'organiser à Toulouse une dégustation de vins d'hybrides, j'avais particulièrement tenu pour cette année à avoir une opinion de la Commission de dégustation faisant autorité et j'ai demandé à comparer les vins d'hybrides avec des vins de viniféras, tels ceux qui sont bus par la masse des consommateurs de la population travaillante.

J'ai donc pris du vin dans une de nos grandes maisons d'alimentation qui achète son vin dans le Midi, et aussi un vin pris chez un propriétaire de la région, vin de vinfera neutre apprécié par le commerce, dit vin d'opération ou de consommation courante, de vente facile par ailleurs.

Ces vins types dégustés par les membres de la commission ont reçu les notes 10 et 12 sur 20 ; les vins d'hybrides dégustés l'ont été avec beaucoup d'attention et, comparés à ces échantillons étalons, je dois dire, pour rendre hommage à la vérité, qu'un assez grand nombre de vins d'hybrides ont été à l'unanimité trouvés supérieurs aux vins de viniféras types ; j'appelle supérieurs des vins plus agréables à boire sans qu'il soit besoin cependant d'éduquer le goût du consommateur ; il va sans dire qu'il a été dégusté des vins très colorés qui ne seraient pas buvables et qui ont été jugés comme vins de coupages.

J'ajoute que la supériorité de beaucoup d'hybrides blancs comparés aux vins blancs ordinaires de la région n'est pas discutable.

Ne disons donc pas si nous voulons être sincères, que tous les vins d'hybrides sont médiocres et capables de fausser le goût du consommateur, disons plutôt qu'il est peut-être dangereux pour certains que l'on puisse faire du bon vin avec des hybrides, car étant donné les avantages qu'offre leur culture, ils peuvent constituer un danger, amener même une révolution viticole. Me plaçant sur un terrain que je considère comme très loyal, je vais examiner les dangers qui menacent la viticulture et dans quelle mesure on peut les éviter.

Tout d'abord, je crois pouvoir affirmer qu'on se presse peut-être un peu trop d'accuser les hybrides d'être la cause de la surproduction de cette année et partant de la mévente. Toutes nos vignes de viniféras ont donné plus que d'habitude et cette réussite suffit bien à justifier cet encombrement de récolte ; j'ajoute que la production de ces vignes françaises est augmentée non seulement parce que les surfaces complantées en viniféras ont été accrues, mais encore parce que la culture est généralement mieux faite, peut-être trop bien faite, ce qui permet aux viticulteurs d'atteindre des productions vraiment fabuleuses.

Cette surproduction que l'on peut atteindre par la culture, les fumures et les tailles quelquefois trop généreuses, n'est pas chose nouvelle, car en 1600, Olivier de Serres s'exprimait ainsi : « C'est autant qu'on veut qu'une vigne porte ; qui désire avoir profit de son vignoble l'entretienne plutôt prodigalement que libéralement sans crainte d'excéder en culture le fruit procédant de la précédente année ».

Certes, les conseils d'Olivier de Serres n'étaient pas à cette époque aussi dangereux qu'ils le seraient aujourd'hui, car l'usage des engrais était moins répandu et les vignobles étaient plantés sur des coteaux arides.

Depuis longtemps, j'ai moi-même prêché les meilleures cultures, mais j'avais soin de dire : « Arrachez la moitié de votre vignoble, cultivez l'autre moitié très bien et vous aurez plus de profit ».

Hélas ! beaucoup n'ont suivi que la moitié du conseil, voyant qu'ils pouvaient obtenir du profit sur le vignoble réduit, ils ont voulu doubler le profit et ont tué la poule aux œufs d'or.

Ainsi donc avec ou sans hybrides producteurs nous risquons d'atteindre certaines années favorables une surproduction dangereuse.

Les viticulteurs comptaient sur l'alcool comme soupape de sûreté ; elle joue mal particulièrement cette année ; le cidre a été abondant ; or, l'alcool de cidre a moins de valeur que l'alcool de vin, par suite, il établit une concurrence et le marché du vin n'a pas été décongestionné.

Que d'espoirs n'avait-on pas fondé sur l'utilisation du carburant national, mélange d'alcool d'industrie et de pétrole ou d'essence, la consommation en est réduite et cependant, c'est un très bon carburant. Utilisé dans nos tracteurs, il diminue peut-être un peu la vitesse, ce qui n'a pas d'inconvénient lorsqu'on laboure ; par contre, il augmente la puissance ; j'ai vu en effet, des tracteurs, cesser de cogner lorsqu'on employait le carburant national au 2/3.

Il y a économie pour celui qui l'emploie, il y a surtout un très grand intérêt pour ménager la fortune de la France qui n'achètera pas à l'étranger des marchandises qu'il faut payer au cours du change.

Il serait heureux que tous les sportsmen soient animés d'un même sentiment patriotique, à la fois dans l'intérêt du Trésor et dans l'intérêt de la viticulture. Le Maroc et l'Algérie tous les ans encombrent un peu plus le marché de leurs vins pendant que l'Amérique ne consomme plus de vin.

Voilà, convenons-en, les hybrides bien noyés au milieu de ces multiples causes de crise viticole, ajoutons que la surproduction est encore plus accentuée parce que depuis quelques années, les maladies cryptogamiques dans le Midi tout au moins, ont été bien bénignes.

Ne nous y fions pas. J'ai souvenance que les viticulteurs des environs de Montpellier vers 1907 ou 1908 proclamaient la faillite des préparations cupriques et la nécessité pour lutter, de traiter son vignoble tous les dix jours.

Peut-être si le fait se reproduisait ces mêmes viticulteurs réclameront-ils des hybrides capables de résister sûrement avec un ou deux sulfatages dans le Sud-Ouest, et non moins sûrement, livrés à eux-mêmes dans le Midi.

Examinons les autres causes qui peuvent contribuer à accentuer la crise vi-

ticole, nous verrons alors si les hybrides producteurs en sont responsables ou si tout au contraire on ne pourrait pas, grâce à eux, atténuer les conséquences de la crise.

1° Nous constatons que les frais généraux ont beaucoup augmenté, main-d'œuvre, ensemble des travaux de culture, engrais, matières anti-cupriques, tout a plus que triplé.

2° Les charges du négociant acheteur sont plus lourdes, circulation du vin, frais de transport, camionnage, courtage et commissions, aussi cherche-t-il à réduire son prix d'achat ;

3° La valeur locative de l'argent a si fortement augmenté que les négociants si puissants soient-ils, ne veulent acheter que par tout petits lots, à mesure de leurs besoins, sachant par ailleurs en année d'abondance qu'ils ne manqueront jamais de vin, dans ces conditions, la baisse les intéresse plus que la hausse.

Connaissant son ennemi, le viticulteur doit chercher les moyens de le combattre ; nous avons vu que les frais généraux augmentaient : ce qui revient à dire que le prix de revient du vin était proportionnellement plus élevé ; deux moyens s'offrent à l'examen du viticulteur, diminuer les frais généraux en acceptant de récolter moins, ou au contraire rechercher une plus grosse production en acceptant une augmentation de frais généraux.

En d'autres termes, le problème doit se résoudre par une augmentation de revenu net à l'hectare.

Sans doute la culture intensive, dans les meilleures terres du domaine, l'apport d'engrais abondants, la taille généreuse dont la conséquence est la superproduction de vins à faibles degrés, (quelquefois inconsommables) est plus rémunératrice, c'est-à-dire que le nombre de degrés alcool obtenus à l'hectare multiplié par le prix payé par le négociant laisse une plus grande marge de bénéfice que le vin de qualité meilleure dont le rendement aurait été faible.

Le viticulteur qui agit ainsi fait-il une bonne politique du vin ?

Je ne le pense pas, cependant il ne la fait pas plus mauvaise que celui qui abuse des hybrides et qui menace en les multipliant trop d'encombrer le marché.

Ainsi donc que les viticulteurs du Midi en abusant de la taille et des engrais contribuent à l'avilissement des cours, ou que d'autres viticulteurs, en plantant inconsidérement des hybrides arrivent au même résultat, tout cela se ressemble ; si nous produisons trop de vins, les cours seront avilis et nous vendrons au-dessous du prix de revient.

Personne ne pourra tenir le coup ; comme un joueur devant le tapis vert, les plus fortunés tiendront un peu plus longtemps, tous les autres arracheront leurs vignes ou les abandonneront, ce qui vaut encore moins. Sans doute il serait sage que chacun restreigne ses plantations, cependant, il semble bien que le plus gros effort devrait être demandé aux viticulteurs du Midi ; ceux-ci peuvent cultiver de très beaux fourrages dans des terres, à profondeur, je pourrais dire indéfinie.

La vigne y pousse très bien, j'en conviens, mais les fourrages y viennent aussi

très remarquablement ; les choses ne se passent pas toujours de même en Haute-Garonne, où souvent nous pouvons avoir de belles vignes, là où on n'a souvent qu'un fourrage médiocre.

En résumé, la surproduction entraînera la ruine de la viticulture ; n'abusons donc pas de nos moyens de production, cessons d'augmenter nos surfaces complantées en viniféras et de surcharger nos vignes au détriment de la qualité, étudions les nouveaux hybrides au lieu de les accuser de tous les méfaits ; peut-être que c'est avec ceux-ci que nous aurons la solution élégante.

En ce qui concerne la qualité des vins, j'affirme que l'on peut avec des hybrides bien choisis avoir de bons vins délicats.

En ce qui concerne la production, on accuse assez ceux qui les vantent d'exagérer dans un sentiment de réclame leur rendement, si donc ils ne donnent pas en production ce que l'on annonce, ils n'encombreront pas le marché ; cependant qu'avec des hybrides, on n'a pas besoin d'une si grosse production pour payer les frais généraux, puisque tous ceux qui s'appliquent aux traitements cryptogamiques, sont supprimés.

N'augmentons pas nos surfaces complantées, mais transformons petit à petit nos vignobles, et ainsi nous pourrons produire avec un profit suffisant des vins qui se pourront livrer à un prix moindre. Envisagé sous ce jour, l'hybride serait donc un bienfait pour la masse des consommateurs, et ce serait à mon avis une faute que de vouloir ignorer ses mérites.

G. Héron,

Président du Syndicat Agricole de la Haute-Garonne.

LES ENSEIGNEMENTS DE L'EXPOSITION DES VINS D'HYBRIDES DE PARIS (1)

Au milieu des controverses et des discussions, souvent passionnées, que soulèvent les vins des Hybrides producteurs directs, il semble qu'une étude raisonnée, sans parti pris, négligeant les exagérations des extrémistes, recherchant la vérité en toute indépendance et bonne foi, doive trouver sa place.

C'est dans ce sentiment que l'exposition des vins d'Hybrides que la Société des Viticulteurs de France a organisée, sous la direction de son éminent Président M. Prosper Gervais, est venue nous donner l'occasion d'un examen comparatif destiné à en dégager les enseignements.

Si nous laissons de côté, d'accord avec les décisions du jury, tout ce qui ne mérite pas encore aucun intérêt, nous sommes seulement en présence d'une série d'échantillons d'un nombre réduit, mais qui offrent des bases de discussion au point de vue unique de la qualité du produit.

(1) Cette exposition a eu lieu en mars dernier. Des circonstances diverses ont retardé jusqu'à maintenant l'insertion de cette étude.

Les vins remarqués

Vins rouges. — En ce qui concerne les vins rouges, si on considère les centres de propagation, la région du Sud-Ouest est la plus abondamment représentée. Par contre, on peut être surpris que certaines variétés, cependant très cotées dans les dégustations méridionales, soient absentes.

La série des Seibels semble dominer, et, tout de suite, il faut nous arrêter devant le Seibel 6.905 provenant du Sud-Ouest, que le jury a coté 10 seulement.

Ce vin, qui a ordinairement la faveur des dégustateurs locaux, dans des termes excellents, se présente avec une belle robe, un beau degré ; il a une valeur de vin qu'on ne peut nier et, malgré une saveur foxée, commune à tant d'autres, semblait mériter mieux d'un bon équilibre constitutif.

Avec le Seibel 5,170, de même origine, nous sommes d'accord pour reconnaître un bel équilibre de ses qualités maîtresses qui lui assureraient un rôle utile sans un excès de goût inacceptable. Ce même numéro, mais venant du Sud-Ouest, est inférieur au précédent et encore plus foxé. Ces considérations nous obligent à ne pas le placer sur le pied d'égalité.

Le Castel 19.637, venant de l'Est, est un vin d'emploi spécial genre Malaga. Il est très coloré, très teinturier, très sucré ; il a reçu la note 14 qu'on doit lui refuser parce qu'il ne peut prétendre à remplacer les vins espagnols du genre, et qu'il n'est pas assez neutre pour l'emploi qui lui est réservé.

En dégustant deux envois du Seibel 1.000, l'un de l'Est, l'autre de Colmar, la surprise est grande : le premier est un vin faible de degré, atteint de la casse, au ton passé et sans utilisation possible et, par suite, inférieur au plus mauvais vin né dans les années de Mildiou. Il a pourtant été coté 14. Le deuxième a été paré de la note 15 sans doute pour ses qualités culturales qu'on peut cependant lui contester, en raison de sa faible résistance aux cryptogames et aux parasites. Quant au vin, sa dégustation ne peut être que totalement négative.

Un autre Seibel 1.077, envoyé du Centre, pourrait être un vin présentable sans une saveur foxée très prononcée qui ne lui mérite pas la note 14.

Enfin le Couderc 7.120 de l'Est a obtenu aussi 14. Nous avons eu le regret de le trouver d'aspect cassé, doucereux, à cause d'une mauvaise vinification sans doute, et, par suite, fort désagréable.

Après ces remarques, quels regrets ne doit-on pas avoir en constatant, parmi ces vins rouges, l'absence de plusieurs autres types qui se distinguent nettement au-dessus de la plupart de ceux-ci, et qui, en Touraine par exemple, et même dans le Midi, ont donné des résultats de nature à permettre des espérances pour l'avenir.

Pour n'en citer que les principaux, il faut rappeler : le Baco 23-24, qui mériterait la note 18 ; le Bertille-Seyve 893, le Castel 15.612, le Couderc 4.401, auxquels on pourrait attribuer des notes de 15 à 17. Est-ce à dire que ces derniers donnent complète satisfaction ? Non, mais ils sont de ceux qui doivent rester à l'étude.

Vins blancs. — L'ensemble des vins blancs est beaucoup plus nombreux que celui des vins rouges. Faut-il en déduire que le nombre des variétés blanches dignes d'intérêt est plus considérable ? Nous croyons au contraire que les expérimentateurs des régions blanches ont été plus actifs à prendre part à l'exposition.

Le Seibel 5.188, qui vient de Colmar, a obtenu du jury une des rares bonnes notes avec le chiffre 17. On pourrait croire que ses qualités dégustatives auraient pu s'imposer. C'est, certes, l'un des vins les plus neutres qu'on puisse rencontrer actuellement ; mais il ne révèle au palais rien qui soit de nature à jalouser et surtout à faire regretter les Vinifera auxquels on le compare. Il restera donc en observation comme un produit susceptible de résoudre le problème... avec le temps.

Le Baco 22-A, venant des Landes, nous rejette loin en arrière, et c'est une surprise, car nous l'avons souvent noté avec faveur dans d'autres régions. L'échantillon est vulgaire, rèche, peu agréable et ne justifie pas sa note. Le même d'un autre département du Sud-Ouest offre des caractères semblables d'infériorité.

Il en est de même pour le Seibel 5.409, soit de la Drôme, soit du Lot-et-Garonne, qui reste, dans les deux cas, un vin capable de fournir des espérances, mais que, pour aujourd'hui, rien ne permet de relever parce qu'il n'est pas assez dégagé de ses origines.

Le Baco 37-16, de deux provenances méridionales du Sud-Ouest, n'a pas le même caractère dans les deux cas : l'un est petit et aigrelet, sans équilibre normal ; l'autre est mieux constitué mais foxé à l'excès : ce sont deux vins indignes d'intérêt.

Avec le Baco 12-12 Céline, le dégustateur averti éprouve une amère surprise. Issu de la belle série de Baco, on pouvait en attendre mieux. L'échantillon exposé est franchement mauvais pour des causes de terrain sans doute ; il est coté très bas dans notre estime, en opposition avec le jury.

Le Seibel 4.986 nous donne, par contre, une agréable satisfaction avec ses deux échantillons ; l'un de la Loire-Inférieure, presque droit de goût, de claire couleur jaune, offre l'avantage rare de quelque saveur fruitée qui nous fait approuver la notation 14,5, l'autre du Sud-Est, est présenté comme vin mousseux assez séduisant. Il est curieux de noter que la champagnisation l'a considérablement bonifié, débarrassé de presque tout goût foxé, et cette tentative heureuse lui ouvre un horizon spécial pour son entrée dans la composition des vins mousseux de second plan.

Les régions qui fabriquent ces vins si réputés y verront peut-être un obstacle ; le Saumurois, la Touraine et la Champagne regretteront, sans doute, son intrusion, au point de vue économique, parmi les cépages de choix de ces vignobles renommés. Nous n'avons ici qu'à constater, en toute franchise, une utilisation possible au point de vue seulement technique, sans la désirer.

Les Seibel 4.762 et 5.279, produits de la Charente-Inférieure et de la Vienne, ne nous ont pas paru mériter les notes obtenues de 14 et de 13. Le 4.762

n'est qu'un petit vin assez foxé ; le 5.279 est assez beau, doucereux, mais pas suffisamment neutre.

Enfin, le Gaillard 157, récolté dans le Cher, n'a pas été favorisé de la note qu'il aurait pu espérer ; nous y avons reconnu le vin léger, plutôt agréable qui a été, dans toutes les régions, désigné comme le type le mieux en situation pour tenir la place des vins légers de consommation courante, sinon parfait, du moins susceptible d'une estime qu'il ne faudrait pas méconnaître.

Conclusions

Notre intention a été surtout de rechercher la valeur de ce qu'offre le vin des Hybrides, de le caractériser, de le mettre à sa place en cas d'utilisation et de l'y maintenir résolument, sans faiblesse, parce que, s'il comporte des possibilités d'avenir, il renferme aussi en lui des dangers contre lesquels il faut nous défendre.

Que reste-t-il de cet examen, pour lequel nous sommes si reconnaissants à la Société des Viticulteurs de France de nous en avoir donné l'occasion ?

Du côté des vins rouges, les Seibel 6.905 et 5.170 dominent sans doute par l'absence des Baco 23-24, du Bertille-Seyve 893, du Castel 19.637 et 15.612, du Coudere 4.401 et de bien d'autres.

Du côté des blancs, les Seibel 5.188 et 4.986, le Gaillard 157, le Seibel 5.279 ne nous font pas oublier les Seibel 4.614 et 4.964, le Bertille-Seyve 450, les Seibel 4.638 et 4.751, etc., que nous avons dégustés en d'autres occasions.

L'incertitude règne toujours au-dessus de ces tentatives qu'il y a lieu de poursuivre, mais en face desquelles une réserve s'impose, non pas que la question subsiste de savoir si les côtes supérieures doivent se laisser envahir ; il ne fait de doute pour personne que celles-ci seront longtemps encore parées de la gloire du vin français.

Mais, c'est ici qu'apparaît un autre danger avec le côté économique de la question. La crise dont nous subissons déjà les graves menaces sera rendue aiguë si, pour les vins de commerce, les H. P. D. viennent apporter encore leur contingent à un écoulement déjà difficile et gêner le marché des vins français demeurés, jusqu'à présent, nettement supérieurs.

Nous ne nous arrêterons pas sur cette question qui n'a pas place ici aujourd'hui, et nous conclurons en rappelant l'opinion du maître M. P. Viala, qui, dans « Les Fastes » dernièrement, recommandait la prudence aux viticulteurs français en déclarant que :

« Si les vins de producteurs directs sont très inférieurs, aujourd'hui, aux vins les plus communs des cépages français, il n'est pas dit que la génétique viticole ne trouvera pas plus tard — bien tard — de nouvelles variétés de vraie valeur vinifère. »

A. Chauvigné,

Membre correspondant de l'Académie d'Agriculture.

ACTUALITÉS

Planche en couleurs (*N. D. L. R.*). — Avis. — Champagne 1914-1915 (Alan Seeger). — Les produits de la vigne dans l'alimentation du bétail. — Production mondiale des céréales. — La fumure des vignes (Aristide Cairel). — Bibliographie.

Planche en couleurs. — La *Revue* donnera, dans le prochain numéro, une planche en couleurs relative à la maladie de l'Esca (Apoplexie), dont le tirage a été retardé de quelques jours pour une cause fortuite. — (N. D. L. R.)

Avis. — L'énorme élévation des prix d'impression, du papier, des frais majorés de la poste, nous forcent à notre grand regret, à porter, à partir du 1er février, les prix d'abonnement à 10 fr. pour la France et à 50 fr. pour l'étranger.

Champagne 1914-1915. — Nous reproduisons ici l'émouvant article publié par notre grand confrère le *Matin* à l'occasion du dernier anniversaire de l'armistice. Nos lecteurs sauront gré à la *Revue* d'avoir réservé pour le premier numéro de l'année cet éloquent hommage rendu par un étranger au vin de France. (N. D. L. R.)

Il n'est pas de prière plus émouvante à redire sous l'Arc de Triomphe, dans les vastes enclos des croix de bois, dans les cimetières où reposent, près des ancêtres, les héros rendus au pays natal, que cet admirable poème du poète américain Alan Seeger, tombé le 4 juillet 1916, dans la première vague d'assaut qui emportait la légendaire Légion vers les ruines de Belloy. De l'autre côté de l'Atlantique, le nom d'Alan Seeger est devenu le symbole de l'Amérique en Armes venant au secours de la France fraternelle. Il demeure pour nous le symbole de la solidarité dans le sacrifice, pour l'avènement de la justice et la renaissance de la paix.

« Dans les joyeux banquets, dans les heureuses fêtes, quand les joues seront empourprées et que les verres seront pleins des perles dorées du doux vin de France, où se concentrent les rayons du soleil et la splendeur du monde,

Buvez quelquefois, vous dont les pas pourront encore fouler les calmes et délicieux sentiers de la terre, buvez à la mémoire de ceux qui, pour un pieux devoir, ont versé leur sang, sanctifiant le sol où ce même vin naquit.

Là, étendus par de dévoués camarades, ils sommeillent le long de nos lignes, à l'endroit où ils sont tombés, à côté du cratère de la Ferme d'Alger et en haut des coteaux sanglants de La Pompelle.

Et autour de la ville, et de la cathédrale dont les ennemis de la Beauté osèrent profaner les tours, dans le tapis de fleurs multicolores qui revêt les champs crayeux et ensoleillés de la Champagne,

Sous chacune des petites croix érigées, repose un soldat. Il est maintenant sans épouvante au milieu du canon qui tonne, et dans sa nuit, il dort en paix sous l'éternelle fusillade...

Pour que d'autres générations puissent — dans les ans à venir, libres de l'opprobre et de la menace — posséder un plus riche héritage de bonheur, il marche à cet héroïque martyre.

Estimant infime le paiement de sa dette pour que son drapeau puisse, l'hon-

neur intact, flotter sur les tours de la liberté, de sa poitrine, il fit un rempart et de son sang combla le fossé.

Obscurément sacrifié, sa tombe sans nom, nue, sans sculpture, sans dédicace poétique, sera empourprée par l'été de coquelicots en fleurs et l'automne la jaunira de vignes mûrissantes.

Là, les vendangeurs en faisant la récolte marcheront plus légèrement, et en chargeant leurs plateaux d'osier, ils béniront sa mémoire tandis qu'ils chanteront, en accomplissant leur dur labeur... sous les rayons obliques du soleil d'octobre...

Combien j'aime à penser que, si mon sang était assez privilégié pour imprégner cette terre où le sien pénétra, je ne disparaîtrais point entièrement, mais quand les banquets s'animeront aux bruits des voix, quand on boira en portant des toasts,

Et que les faces illuminées par la joie de vivre seront rendues plus radieuses par les rires et la bonne chère, des coupes étincelantes, un atome de mon être s'élancera vers les lèvres que j'ai tant aimées.

Ainsi, un être qui n'aura pas convoité d'idéal, plus haut que celui incarné, coloré, vivifié par la nature, même de la tombe s'élèvera pour atteindre les rêves chéris de sa jeunesse, ces rêves qu'il ne réalisa pas et qu'il aurait pu vivre.

Et cet ardent besoin, jamais satisfait, d'aller vers la beauté terrestre sous toutes ses apparences, la mort elle-même n'a pu le détruire en lui et le détacher complètement des formes bien-aimées dont il fut assoiffé !

Hélas ! combien périrent ici, à qui la vie réservait de délicieux présents ! combien, dans toute la vigueur et le charme de leur jeunesse couronnée de tous les dons qui conquièrent et séduisent !

Honorez-les non pas tellement avec des larmes et des fleurs ! Mais vous, avec qui est restée la douce réalisation de leurs rêves, vous vers qui, dans l'angoisse des heures atroces, se tournèrent leurs dernières pensées quand leurs yeux mourants se fermaient,

Rappelez-vous quels hommes ils furent : et quand vous êtes sous le tendre charme de la musique ou parmi une brillante assistance animée de la joie la plus vive, levez vos verres à leur mémoire dans un toast silencieux.

Buvez à eux — pleins d'amour pour la terre chérie ! Ils ne demandent pas de plus éloquent témoignage de tendresse — et dans le jus de la vigne qui a mûri à l'endroit même où ils tombèrent, oh ! trempez vos lèvres comme si vous leur donniez un baiser. »

ALAN SEEGER.
(*Extrait de l'Anthologie des écrivains morts à la guerre.*)

Les produits de la vigne dans l'alimentation du bétail

Il est hors de doute, écrit M. A. Cauda dans *Il Coltivatore*, que les produits de la vigne peuvent être utilisés dans l'alimentation du bétail et la question a été déjà résolue dans le passé à l'époque des crises de surproduction viticole.

D'après les analyses de Somma et Mensio, les marcs ont la composition suivante :

	Eau	Cendres	Albuminoïdes	Cellulose	Extractifs non azotés	Matières grasses
	—	—	—	—	—	—
Marc distillé (sans pépins)..	56,98	4,62	11,02	46,12	24,43	8,43
Marc distillé (avec pépins)..	59,10	9,05	9,99	47,93	23,71	5,12

Les analyses antérieures d'autres auteurs ont donné les résultats ci-après : albuminoïdes, de 3,70 à 12,90 ; cellulose, de 4,10 à 22,10 ; extractifs non azotés, de 10 à 34,35 ; matières grasses, de 1 à 5,75.

Menozzi et Niccoli, dans leur « Manuel de l'alimentation du bétail », attri-

buent une digestibilité de 50 % aux principes contenus dans les marcs et, si l'on compare cette composition à celle du foin de qualité moyenne, on trouve que le marc a une valeur alimentaire égale à la moitié de celle du foin.

Toutefois, le marc ne constitue pas à lui seul un aliment complet et suffisant ; il est nécessaire de l'additionner avec 5 % de son poids en tourteaux oléagineux ou mélasse.

Cornevin conseille les rations alimentaires ci-après pour les bovins :

1. Marc	kilos	8	2. Marc	kilos	15
Glume		2	Feuille de mûrier	—	7
Foin de luzerne	—	12			

Pour les animaux à l'engrais :

1. Marc	kilos	3	2. Marc	kilos	1
Tourteau de lin	kilos	3	Tourteau de coton	—	1,2
Son	—	0,5	Foin de luzerne	—	8
Foin de vesce et orge en vert	—	12	Grain de maïs	—	1

Muntz a prouvé l'efficacité de l'administration de 4 kilos de marc par jour par tête de brebis.

Les chevaux supportent bien l'alimentation à base de marc, mélasse et avoine (Papelier).

E. Marchi a expérimenté que le marc contribuait à enrichir la ration en principes nutritifs et que les vaches qui ont eu recours à cette alimentation ont gagné du poids ; il trouve convenable une dose de 8 à 10 kilos par tête d'animal. Le Docteur Olivier a obtenu des résultats économiques avec des raisins, mais on se demande si ce mode d'alimentation n'engendre pas des troubles chez les animaux. En effet, on a constaté que l'ingestion de raisin et de sarments verts provoquait la diarrhée et qu'à la longue, les marcs irritaient les voies intestinales. Chez les poules pondeuses notamment, l'usage du marc arrête ou fait diminuer la production des œufs. Il y a lieu de rappeler que le raisin contient des tartrates et des sels de magnésie en principe très laxatifs ; il en est de même des marcs.

D'une manière générale, conclut M. Cauda, leur pauvreté en principes albuminoïdes et en matières grasses fait que les produits de la vigne ne sont pas à retenir en tant qu'aliments supérieurs pour le bétail ; en conséquence, il est indispensable, quand on s'en sert, de les mélanger avec des aliments concentrés qui atténuent leur effet nuisible éventuel et probable sur les animaux.

Production mondiale des céréales

Dans son Bulletin de Statistique agricole et commerciale du mois de novembre, l'Institut International d'Agriculture publie les nouvelles estimations de la production mondiale des céréales pour l'année en cours sur la base des dernières revisions des récoltes déjà effectuées et des prévisions de celles auxquelles on procédera pendant les mois prochains dans l'hémisphère méridional.

Parmi les revisions mérite d'être relevée spécialement celle du Canada dont la récolte de froment, évaluée d'après la dernière estimation à 115 millions de quintaux, peut être classée parmi les meilleures récoltes qu'on ait obtenues jusqu'à présent, étant inférieure seulement à la récolte-record de 1923 qui se chiffrait à 129 millions de quintaux. L'abondance exceptionnelle de la production de cette année ressort davantage quand on considère que dans la série des récoltes canadiennes, il y a seulement deux autres années pendant lesquelles la récolte ait dépassé 100 millions de quintaux et ces années sont 1915 et 1922, pendant lesquelles on avait obtenu respectivement 107 et 109 millions de quintaux.

Parmi les nouvelles données, ont une importance particulière les estima-

tions de l'Argentine et de l'Australie, les deux grands centres exportateurs de l'hémisphère méridional. La prévision de l'Argentine de 64 millions de quintaux de froment est une des meilleures enregistrées jusqu'aujourd'hui, puisqu'elle est inférieure seulement de 3 millions au record atteint en 1923 avec 67 millions de quintaux. Pendant aucune autre campagne, la récolte de l'Argentine n'a dépassé 60 millions de quintaux de froment. Pour l'avoine, la République de la Plata prévoit une récolte-record de 12 millions de quintaux : cependant on a obtenu des récoltes de 10 et 11 millions de quintaux en 1911-12, 1912-13, 1915-16 et 1923-24.

Quant à l'Australie, pour laquelle on connaît seulement l'estimation du froment, il faut remarquer que les rendements y sont en général sujets à de brusques variations d'une année à l'autre, suivant l'abondance ou la rareté des pluies pendant la période de la croissance ; ainsi par exemple pendant la campagne 1914-1915, la production a été inférieure à 7 millions de quintaux avec un rendement de 1,7 quintaux par hectare, tandis que pendant la campagne suivante, on a obtenu presque 49 millions de quintaux avec un rendement de 9,6 quintaux par hectare. Cette année-ci, les pluies ont été très rares et la récolte est prévue comme une des plus pauvres obtenues pendant les dernières années, puisqu'il faut remonter à 1919-20 pour trouver une production inférieure à celle estimée pour cette année-ci, c'est-à-dire 27 millions de quintaux.

Dans le tableau suivant sont indiquées les estimations connues jusqu'à présent sur les productions des diverses céréales qui représentent maintenant d'une façon presque définitive les résultats de la campagne agricole prise en considération.

Production mondiale des céréales en millions de quintaux

Produits	1923	1924	1925	Moyenne 1909-1913
Froment	899,3	821,7	926,6	802,6
Seigle	250,1	181,2	227,3	255,5
Orge	262,3	221,2	244,3	242,6
Avoine	541,0	508,0	530,1	488,6
Maïs	889,2	734,6	878,6	817,1

Les récoltes russes, qui cette année-ci sont certainement plus abondantes que les années précédentes, ne sont pas comprises dans les totaux et cela parce que les estimations ne sont pas disponibles pour toute la série des années et que celles de 1925 se réfèrent encore au milieu du mois d'août et par suite ne tiennent pas compte des dégâts d'une certaine importance subis par les blés avant leur rentrée. En ce qui concerne le froment, même si l'on fait abstraction de la bonne récolte de l'U. R. R. S., la récolte européenne est supérieure à toutes celles obtenues depuis la guerre et même légèrement supérieure à la moyenne d'avant-guerre. Comparée aux récoltes de 1924, 1923 et à la moyenne d'avant-guerre, la production de cette année dénote en effet une augmentation de respectivement 31,0 %, 10,2 % et 1,7 %. La récolte de l'Amérique du Nord, malgré la récente augmentation de l'estimation du Canada, reste encore légèrement inférieure (de 1,3 %) à celle de l'année passée et notablement inférieure (de 12,0 %) à celle de 1923 ; toutefois, quand on la compare à la moyenne d'avant-guerre, on constate une augmentation de bien 26,2 %.

Les récoltes asiatique et australienne sont cette année-ci nettement déficitaires, tandis que celles de l'Afrique et de l'Argentine sont excellentes.

Dans l'ensemble, la récolte mondiale du froment, même en ne tenant pas compte dans les calculs des données de la récolte russe, dénote cette année-ci une augmentation de 9,4 % par rapport à 1924 et de 12,1 % par rapport à la récolte globale d'avant-guerre et est seulement inférieure de 2,9 % à celle de 1923 qui, comme on sait, a été exceptionnellement abondante dans presque tous les pays du monde. Il faut enfin observer que ces pourcentages marquent une amélioration notable de ceux calculés il y a un mois.

En ce qui concerne les autres céréales, la majeure partie des nouvelles estimations, à l'exception de celle se rapportant au seigle, restée pour ainsi dire stationnaire, dénote une augmentation considérable des récoltes et a contribué à améliorer encore un peu les pourcentages, publiés le mois passé sur la récolte actuelle, par rapport à celles des deux années précédentes et de la moyenne d'avant-guerre.

Pourcentages de la production de 1925 (*à l'exclusion de la récolte russe*) *comparée à celle de :*

	1924 %	1923 %	Moyenne 1909-1913 %
Seigle	138,1	110,0	97,9
Orge	118,6	107,4	108,1
Avoine	106,5	102,1	110,7
Maïs	121,1	101,2	108,8

En ce qui concerne le maïs, il faut remarquer que l'amélioration sensible des nombres-indices par rapport au mois passé dépend surtout de la dernière estimation des Etats-Unis qui dépasse de presque 25 millions de quintaux celle d'octobre, compensant largement la réduction des récoltes bulgare et roumaine qui, prises ensemble, ont diminué d'environ 3 millions de quintaux.

Sur la base des totaux et des nombres-indices mentionnés ci-dessus, on peut affirmer comme conclusion que la récolte totale des céréales pendant la campagne en cours est la plus élevée qu'on ait jamais enregistrée.

La fumure des vignes

Il est assez intéressant de venir remarquer que les facteurs essentiels dont la vigne et le sol ne sont pas toujours pourvus en quantité suffisante sont l'eau, l'azote, l'acide phosphorique, la potasse, la chaux ainsi que les matières organiques.

1° L'eau, qui a cependant un rôle des plus importants, car lui seul est efficace en acheminant vers les racines des plantes, n'intervient pas cependant comme principe nutritif.

2° L'azote agit principalement sur la végétation en favorisant le grand développement des parties suivantes : feuilles et sarments ; toutefois, il y a lieu de prendre garde aux excès de l'azote, car l'azote en trop grande quantité entraîne la coulure et le filage des grappes à la floraison ; l'azote risque parfois de nuire à la fructification. Certaines expériences démontrent qu'elles peuvent prolonger la végétation jusqu'à des limites anormales, de ce fait, en retardant l'aoûtement des bois, principalement dans les sols humides. Certains « Viticulteurs » ont constaté que l'excès d'azote peut donner des vins de conservation douteuse ; en outre, les maladies se développeraient plus facilement.

3° L'acide phosphorique a le don d'opérer sur la fructification, il est le palliatif de la fumure trop azotée, il améliore la qualité des produits et aurait, dit-on, le pouvoir de rendre le moût beaucoup plus sucré, et de permettre d'obtenir un vin à un titre alcométrique bien supérieur, il augmenterait la résistance à la coulure et donnerait un excellent aoûtement du bois.

4° La potasse agit non seulement sur la fructification, mais sur le développement herbacé ; elle exerce un rôle très utile sur la maturation du raisin et la présence de la potasse assure la saturation des acides organiques qu'il contient.

5° La chaux est parfois indispensable, car elle permet la nitrification, la combustion des matières organiques, agents utiles à la transformation des engrais. Il est bon de signaler ceci que des grands excès de chaux provoquent la maladie de la chlorose.

6° Les matières organiques sont indispensables au sol, elles sont en quelque sorte une réserve azotée des terres. Elles permettent la formation d'acide humique. Le fumier (fumier de Marseille, détritus, fumiers de ville, crottins de

bergerie, de chevaux, balayures) constitue un précieux apport dans la terre, mais il est nécessaire de le compléter par les engrais chimiques.

Si la vigne est chétive, peu vigoureuse, les engrais azotés sont à recommander ; toutefois, le vigneron pourra employer les engrais suivants :

Nitrate de soude ; sulfate d'ammoniaque ; nitrate de chaux ; potasse d'Alsace.

Les nitrates de soude dans les terres légères ou très calcaires, le nitrate de chaux dans les sols argileux non calcaires sont assez utilisés.

Au sujet des engrais phosphatés, il convient de dire qu'ils ne sont jamais en excès dans le sol ; les superphosphates sont employés dans les terrains calcaires, les scories dans les terrains pauvres en chaux, les phosphates tricalciques en terrains riches en matières organiques.

Beaucoup de « viticulteurs » reconnaissent l'utilité des engrais potassiques dans les terrains dont les couches sont très calcaires et sèches. Le chlorure et le sulfate de potassium sont principalement employés. Beaucoup de producteurs estiment que le chlorure donne des résultats satisfaisants à condition de l'employer au début de l'hiver.

La formule de fumure appartient à chaque récoltant de vins, car il est nécessaire de connaître :

1° La composition du sol ;
2° D'établir un champ d'expérience ;
3° De faire analyser ses terres ;
4° De dire l'encépagement de son vignoble.

ARISTIDE CAIREL.

Bibliographie

L'Almanach des Agriculteurs de France (*Edition* 1926)

L'*Almanach des Agriculteurs* pour 1926 paraîtra au commencement de novembre. Il traitera, entre autres questions :

Les Chambres d'Agriculture. — Législation sur le commerce des engrais et des semences de blé. — Impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole. — Culture des engrais verts en vue de l'enrichissement économique des terres en azote. — Nouvelles formules de baux ruraux dans les pays d'élevage. — L'avoine Ligowo × Brie. — Le navet en culture dérobée. — Nouveau procédé de destruction des charançons. — Expériences sur l'alimentation du bétail. — La fabrication du beurre. — Désinfection des étables. — Emploi du pyrèthre contre la cochylis. — Exposition des vins d'hybrides. — Utilisation industrielle et agricole du gaz des forêts. — Influence de la lune sur la végétation. — Le puceron du rosier. — Les allocations familiales en agriculture. — La coccidiose du lapin. — Les colis agricoles.

D'après l'énoncé ci-dessus, il est facile de se rendre compte que ce petit ouvrage condense une quantité de renseignements utiles auxquels les membres de la Société ont intérêt à se reporter.

Nous les prions, en conséquence, de nous transmettre dès maintenant leurs commandes, accompagnées de leur montant.

Voici nos conditions de vente pour l'édition 1926 :

1 exemplaire franco par poste, 0 fr. 65 ; 10 exemplaires franco en gare, 4 fr. 65 ; 35 exemplaires franco en gare, 12 fr.; 60 exemplaires franco en gare, 20 fr.; 125 exemplaires franco en gare, 40 fr.; 200 exemplaires franco en gare, 64 fr.; 300 exemplaires franco en gare, 95 fr.; 400 exemplaires franco en gare, 125 fr.; 500 exemplaires franco en gare, 165 francs.

Avis très important. — Les conditions de vente étant établies au plus juste prix, il ne sera tenu compte que des commandes accompagnées de leur montant.

Pour quantités supérieures, nous établirons un prix spécial suivant distance.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 225 à 275 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (1er décembre). — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (28 décembre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, à 7 francs le degré environ suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 570 à 580 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 310 à 315 francs.

Montpellier (29 décembre). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 76 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 690 à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 325 à 330 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 600 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Béziers (31 décembre). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, à 7 francs le degré ; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré logés. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 9 fr. Trois-six de vin, 86°, » à » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs ; trois-six de marc, » à » francs. Eau-de-vie de marc, » à » francs.

Pézenas (26 décembre). — Vins rouges 1925, logés, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré ; Vins rosés, de 7 fr. à 7 fr. 70 le degré. Picpoul, 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, 555 fr. à 560 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 525 à 535 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 décembre 1925.

Récolte 1925, 7 fr. à 7 fr. 25 environ le degré en logé avec appellation d' rigine Minervois.

Carcassonne (2 janvier 1926). — Récolte 1925 : En raison des fêtes, pas de marché, pas de cote. Alcools, pas d'affaires.

Perpignan (2 janvier). — Vins rouge, récolte 1925 : 7 francs le degré. Vin blanc, 9 francs le degré. Alcools, non rectifié, » francs les 100° ; rectifié extra neutre, » francs les 100°.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 128 fr. à 136 fr. : orges, 108 fr. à 111 fr., escourgeons 97 à 101 fr. 50; maïs, 112 à 116 fr. ; seigle, 90 à 95 fr. ; sarrasin, 89 fr. 00 à 92 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 96 fr. 50 à 102 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 206 fr. 03. — Buenos-Ayres, 170 fr. 59. — Chicago, 182 fr. 96. — Sons, 69 fr. 00 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 francs; jaune commune, de 48 à 54 fr.; Saucisse rouge, de 62 à 85 fr.; chair blanche, du Midi, de 50 à 70 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 105 à 140 francs; paille d'avoine, de 105 à 140 fr.; paille de seigle, 105 à 140 fr.; luzerne, 195 à 240 fr.; foin, 170 à 210 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille); d'arachide rufisques extra-blanc, 105 fr. (Marseille); palmistes 77 fr. 00; de coprah, 102 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 690 à 700 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 221 fr. 50 à 223 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 13 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 13 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 00 à 16 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 11 fr. 50.

Crème de tartre 600 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 60; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 60; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 201 à 211 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 132 à 138 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 42 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 47 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 93 fr. 75.

Sulfate de cuivre, de » à » francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à » fr. — **Soufre sublimé** pur, 104 à » fr. — **Soufre trituré**, 90 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 100 à 140 fr. — Poires communes, 110 à 220 francs; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Oranges d'Algérie, de 180 à 250 francs. — Bananes, 80 à 1 0 francs. — Ail, 450 à 550 francs. — Champignons, 1.000 à 2.050 fr. — Endives françaises, 250 à 500 fr. — Epinards, 80 à 170 fr. — Laitues » à » fr. — Choux-fleurs, de 180 à 250 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 140 à 320 fr. — Haricots verts d'Algérie, de » à » fr. — Noix sèches, 300 à 620 fr. — Dattes, de 300 à 600 fr. — Poireaux, 100 à 200 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, » à » fr. — Pommes choix, de 300 à 1.000 francs. — Pommes communes, de 80 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 27 décembre 1925 au samedi 2 janvier 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
		PARIS		
Dimanche.	13 »	8 »	10. 5	7
Lundi.....	12 »	7 »	9. 5	9
Mardi.....	11 »	10 »	10. 5	4
Mercredi..	14 »	13 »	13. 5	1
Jeudi.....	12 »	5 »	8. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	10 »	10 »	10 »	0.6
		STRASBOURG		
Dimanche.	11 »	0 »	5. 5	6
Lundi.....	11 »	8 »	9. 5	13
Mardi.....	10 »	6 »	8 »	4
Mercredi..	15 »	13 »	14 »	»
Jeudi.....	» »	6 »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	9 »	5 »	7 »	»
		LYON		
Dimanche	12 »	7 »	9. 5	6
Lundi.....	» »	7 »	» »	1
Mardi.....	13 »	8 »	10. 5	1
Mercredi..	16 »	9 »	12. 5	1
Jeudi.. ...	15 »	2 »	8. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	13 »	5 »	9 »	18
		MARIGNANE		
Dimanche	11 »	» »	» »	»
Lundi.....	15 »	6 »	10. 5	»
Mardi.....	13 »	2 »	7. 5	»
Mercredi..	17 »	4 »	10. 5	»
Jeudi.....	15 »	5 »	10 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	14 »	4 »	9 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
		TOULOUSE		
....27....	15 »	5 »	10 »	»
....28....	17 »	5 »	11 »	»
... 29 ...	16 »	6 »	11 »	»
... 30....	23 »	4 »	14. 5	»
... 31....	13 »	3 »	8 »	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
.... 2....	16 »	6	11 »	»
		MONTPELLIER		
... 27....	14 »	3 »	8. 5	»
... 28. ..	14 »	10 »	12 »	»
... 29....	15 »	7 »	11 »	»
....30....	14 »	6 »	10 »	»
... 31....	14 »	7 »	10. 5	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
.... 2....	16 »	5 »	10. 5	0.5
		BORDEAUX		
....27....	14 »	8 »	11 »	»
...28....	14 »	10 »	12 »	5
... 29....	14 »	9 »	11. 5	»
... 30....	19 »	9 »	14 »	»
... 31....	14 »	7 »	10. 5	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
.... 2....	11 »	9 »	10 »	1
		NANTES		
....27....	12 »	» »	» »	»
....28 ...	12 »	9 »	10. 5	8
....29....	12 »	11 »	11. 5	»
... 30....	13 »	12 »	12. 5	6
....31....	13 »	8 »	10. 5	3
.... 1....	» »	» »	» »	»
.... 2....	10 »	7 »	8. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.